

California Grill

Disneyland Hotel

Type : Service à table / Table service

Service	18h30 / 6:30 p.m.
.....	21h30 / 9:30 p.m.
Menu adulte / Adult menu.....	269€ (Premier service / First seating)
.....	339€ (Deuxième service / Second seating)
Menu enfant / Children's menu.....	69€ (Premier service / First seating)
.....	89€ (Deuxième service / Second seating)

Réductions / Discounts

Passeport Dream / Passeport Fantasy

Demandes spécifiques / Special requests

- Menu végétarien *Vegetarian menu*
- Menu sans allergènes *Allergy-safe menu*

Animations / Entertainment

- Rencontre avec les Personnages Disney et le Père Noël
Meet and greet with Disney characters and Santa Claus
- Ateliers récréatifs pour les enfants
Entertaining workshops for children



California Grill

Premier Service

Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras de canard en brioche et chutney aux fruits secs

Cuisse de pintade chaponnée de Challans sur une feuille d'érable et crumble de truffe, jus de volaille, gâteau de pomme de terre et légumes d'hiver parfumés au cidre de glace

Délices fromagers :

Beaufort, Brillat Savarin au sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert de Noël

Menu Enfant

Mise en bouche

Tour du monde de produits festifs :

pince de homard, dos de saumon fumé et mousse de foie

Cocotte de sot-l'y-laisse de poulet aux morilles, palet de pommes de terre confites et champignons façon burger

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Soupière à la truffe noire

Chartreuse de graines d'amarante aux petits légumes et truffe fraîche, cryoextraction de betterave

Délices fromagers :

Beaufort, Brillat Savarin au sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert de Noël ou Sorbet maison et fruits de saison

Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge)
et 1 coupe de champagne par personne,
eau

Vin blanc :

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux
ou Cigalus - IGP Aude Hauterive

ou Beaune 1^{er} Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge :

Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne
ou Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis
ou Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

Champagne :

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid
ou Boisson rafraîchissante

California Grill

First Seating

Adult Menu

Appetiser

Duck foie gras in brioche with dried fruit chutney

*Chicken cooked on a maple leaf and truffle crumble, chicken jus, potato cake
and ice-cider glazed winter vegetables*

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses

Festive Dessert

Children's Menu

Appetiser

Festive food from around the world:

lobster claw, smoked salmon and liver mousse

Casserole of chicken and morel mushrooms, hamburger-style braised potato and mushroom stack

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Tureen of black truffle soup

Chartreuse of amaranth seeds and baby vegetables with fresh truffle, cryoextracted beetroot

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses

Festive Dessert or Chef's sorbet and seasonal fruit

Adult Drinks

½ bottle of wine (white or red)

*and one glass of champagne per person,
water*

White wine:

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux

or Cigalus - IGP Aude Hauterive

or Beaune 1^{er} Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Red wine:

Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne

or Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis

or Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

Champagne:

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice

or Refreshing drink

California Grill

Deuxième Service

Menu Adulte

Mise en bouche

Foie gras de canard en brioche et chutney aux fruits secs

Filet de turbot, risotto au citron confit, fève de soja et feuille d'huître

Cuisse de pintade chaponnée de Challans sur une feuille d'érable et crumble de truffe, jus de volaille, gâteau de pomme de terre et légumes d'hiver parfumés au cidre de glace

Délices fromagers :

Beaufort, Brillat Savarin au sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert de Noël

Café et mignardises

Menu Enfants

Mise en bouche

Tour du monde de produits festifs :

pince de homard, dos de saumon fumé et mousse de foie

Filet de bar rôti et celentani à la crème d'asperge

Cocotte de sot-l'y-laisse de poulet aux morilles,

palet de pommes de terre confites et champignons façon burger

Dessert de Noël

Sucreries de mon enfance

Menu Végétarien

Mise en bouche

Soupière à la truffe noire

Mille-feuille de tomates et tofu, pesto de choux kale et pousses fraîches du moment

Chartreuse de graines d'amarante aux petits légumes et truffe fraîche, cryoextraction de betterave

Délices fromagers :

Beaufort, Brillat Savarin au sésame, Camembert, Fourme d'Ambert et Epoisses

Dessert de Noël ou Sorbet maison et fruits de saison

Café et mignardises

Boissons Adulte

½ bouteille de vin (blanc ou rouge)

et 1 coupe de champagne par personne, eau

Vin blanc :

Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux

ou Cigalus - IGP Aude Hauterive

ou Beaune 1^{er} Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Vin rouge :

Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne

ou Mc Murray Ranch - Pinot Noir - États-Unis

ou Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux

Champagne :

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou Boisson rafraîchissante

California Grill

Second Seating

Adult Menu

Appetiser

Duck foie gras in brioche with dried fruit chutney

Filet of turbot, preserved lemon risotto, soya bean and oyster-plant leaf

*Chicken cooked on a maple leaf and truffle crumble, chicken jus, potato cake
and ice-cider glazed winter vegetables*

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses

Festive Dessert

Coffee and petits fours

Children's Menu

Appetiser

Festive food from around the world:

lobster claw, smoked salmon and liver mousse

Roasted filet of bass with cellentani pasta and an asparagus cream sauce

Casserole of chicken and morel mushrooms, hamburger-style braised potato and mushroom stack

Festive Dessert

Old-fashioned sweets

Vegetarian Menu

Appetiser

Tureen of black truffle soup

Tomato and tofu in pastry, kale pesto and seasonal salad leaves

Chartreuse of amaranth seeds and baby vegetables with fresh truffle, cryoextracted beetroot

Cheese Board:

Beaufort, sesame-seeded Brillat Savarin, Camembert, Fourme d'Ambert and Époisses

Festive Dessert or Chef's sorbet and seasonal fruit

Coffee and petits fours

Adult Drinks

*½ bottle of wine (white or red)
and one glass of champagne per person, water*

White wine:

*Sauternes AOC - Château du Haut Pick - Bordeaux
or Cigalus - IGP Aude Hauterive*

or Beaune 1^{er} Cru AOC - Les Reversées - Jean Luc et Paul Aegerter - Bourgogne

Red wine:

*Aloxe Corton 1^{er} Cru AOC - Domaine Latour - Bourgogne
or Mc Murray Ranch - Pinot Noir - Etats-Unis
or Haut Médoc AOC - Moulin de La Lagune - Bordeaux*

Champagne:

Cuvée Disneyland Paris - Champagne Brut imaginée et élaborée par la Maison Lanson

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or Refreshing drink



*Expérience
Personnages Disney
Disney Character Experience*